Torta Tres Leches

La torta tres leches es un postre originario de los países de América Latina y se caracteriza por contener, tal y como indica su nombre, los **tres tipos distintos de leche**: leche condensada, leche evaporada y crema de leche.

INGREDIENTES:

Bizcocho:
4 Huevos
¾ Tazas de harina todo uso **(*)**
¾ Tazas de azúcar

Suspiros o Merengue:
3 Claras a punto de nieve
3 Cucharadas de azúcar

Crema:
1 Pote de crema de leche (o crema espesa)
1 Pote de leche evaporada
½ Pote de leche condensada

PREPARACIÓN:

Bizcocho:

Bata las claras a punta de nieve, y poco a poco agregue las yemas, luego el azúcar y por último la harina **(*)**. En un molde refractario previamente enmantequillado, (El mismo que se usará para servir el plato terminado), ponga la preparación y lleve al horno a 180 °C (350 °F) por unos 20 minutos (o hasta que un palillo introducido salga seco).

(*) Se puede usar maicena, así el bizcochuelo queda más suave. También se puede utilizar el bizcochuelo (Ponqué) que se vende comercialmente en los supermercados y pastelerías.

Crema:

Licue las tres leches hasta homogeneizar la mezcla. Use más o menos condensada hasta lograr el dulzor deseado.

Preparación:

Abra unos huequitos con un tenedor al bizcocho, vierta la crema en él, unos chorritos adicionales de leche condensada.

Una vez terminado el postre, se puede adornar con un poco de Canela por encima si gusta, o hacer un caramelo suave y dejar caer encima del bizcocho en forma de hilo fino. También puede decorar con cerezas, moras, guindas, frutillas o frambuesas en conserva.

El postre se puede dejar en el mismo molde donde se horneó, pero si desea lo puede desmoldar antes de bañarlo con la crema y pasarlo a otro molde para presentación, y posteriormente bañarlo con la crema y luego adornar con el merengue.

www.elrincondelaabuelavenezolana.com